Gianni Scassa

I PIATTI DEL PROFESSOR GHIOTTONE
Quello che vi posso cucinare solo per Amore & Simpatia
Le ricette non si trovano su Internet, o se ci sono, sono sbagliate.

Ricette di famiglia rivisitate dalla gola

EDIZIONI
PER CONTO MIO
Carmina non dant panem

INDICE

Avvertenza

Quando provate a cucinare i piatti del ricettario, imparate le seguenti procedure particolari, come spiegato nelle ricette stesse:

- Risottatura della pasta.
- Spremitura delle teste degli scampi nella base per il sugo.
- Fumetto con le teste schiacciate degli scampi.
- Tostatura dei “Fuffulloni”

NON AVRO' ALTRO ANTIPASTO ALL'INFUORI DI TE

1) Crudo di calamaretti dell'Adriatico

Eh sì, proprio dell'Adriatico, perché vanno in giro dei blocchi decongelati di calamaretti provenienti dai più remoti mari della terra.
" Ah, tu i live l'ucchie? Mbè! Allora vuol dire ca lu crude di calamaritt n' li sì magnà."
Dissero i pescatori di Borgo Marino.

PROCEDIMENTO
Togliere dai calamaretti la piccola penna di cartilagine trasparente, facendo attenzione a non rompere la borsa con il nero; se proprio non graditi togliere anche gli occhi.

Mettere i calamaretti puliti in acqua salata.

Agitarli di tanto in tanto, cambiando l'acqua ogni mezz'ora e risalandola sempre, fino a quando cesserà di produrre schiuma; tempo necessario un paio di ore.

Scolare i calamaretti e asciugarli per bene con carta assorbente da cucina.

Disporli in una terrina, mettere la cipolla tagliata a fettine sottili, l'aceto in quantità moderata, l'olio d'oliva e il peperoncino verde fresco se stagione, o quello secco rosso.

Servire il crudo con del pane abbrustolito.

Un altro condimento è quello a base di peperoni dolci tostati (Fuffulloni), olio, aceto e cipolla di Tropea

Gianni Scassa

PASSIONE COZZA

2) Pasta alla chitarra, chitarrone, con cozze e pecorino di Farindola; in bianco e al sugo.

La pasta all'uovo alla chitarra, nella varietà chitarrone condita con il sugo di pesce, o con i frutti di mare è il fiore all'occhiello della cucina abruzzese a base di pesce. Le cozze poi strizzano l'occhio ai pecorini abruzzesi di eccellenza.

INGREDIENTI e dosi per quattro persone di forchetta non troppo rapida e vorace.

1. Un Kg e mezzo di cozze di buona qualità, almeno dodici a persona.
2. 1 pomodorino ciliegino ogni tre persone.
3. 50/70 gr di pecorino di Farindola, o se si preferisce pecorino di Fossa.
4. Mezzo kg di pasta all'uovo alla chitarra.
5. Aglio, olio, prezzemolo e peperoncino piccante.
6. Peperone verde fresco
7. Un rametto di rosmarino

PROCEDIMENTO

Dopo aver pulito le cozze privandole del "baffo", in una padella soffriggere olio, aglio, un rametto di rosmarino, un gambo di prezzemolo e pezzetti di peperone verde*. Quando l'aglio è ben rosolato e imbrunito un po', aggiungere le cozze con mezzo bicchiere di acqua e farle aprire a fuoco forte; attenzione, appena si aprono spegnere il fuoco, protraendo la cottura si seccano, mentre devono essere appena scottate.
Sgusciare le cozze e metterle da parte con l'acqua di cottura.
In un tegame preparare un sugo con olio, aglio e pomodorini freschi, dopo averli sbollentati per un minuto e privati della pelle,
In poca acqua filtrata delle cozze, cuocere il chitarrone per alcuni minuti. Attenzione al sale, niente se si ha acqua delle cozze sufficiente per ***risottare*** la pasta alla chitarra, un poco se all'acqua delle cozze si è aggiunta acqua normale.

2bis) Doppia cottura delle cozze e delle vongole per il condimento degli spaghetti.

1) Rosolare in olio, un aglio, un gambo di prezzemolo, del rosmarino e una striscia di peperone verde dolce. Quando l'aglio è ben rosolato, aggiungere i frutti e un bicchiere di acqua calda. Appena i frutti si schiudono, toglierli, sgusciarli e mettere da parte l'acqua di cottura. Lasciare 2/3 frutti con i gusci a guarnizione del piatto.

2) In un’altra padella che sarà usata per saltare gli spaghetti, soffriggere nell’olio un altro aglio, un gambo di prezzemolo, del rosmarino e una striscia di peperone verde dolce. Gli stessi ingredienti usati per l’apertura dei frutti.
3) Appena rosolati gli ingredienti aggiungere l’acqua di cottura dei frutti. La salsa, abbastanza liquida servirà per saltare gli spaghetti, o meglio per terminare la loro cottura nella salsa, dopo essere stati cotti poco in acqua.
4) Per la variante in rosso, aggiungere al secondo soffritto base i pomodori spellati.
5) Quando i pomodori saranno cotti e la salsa inizia ad addensarsi, aggiungere il liquido di cottura dei frutti in modo da fare una base per terminare la cottura degli spaghetti loro.

*La procedura dell’apertura dei frutti in olio, può essere fatta anche per gli spaghetti alle vongole, o altri frutti di mare in bianco e in rosso. (No per le vongole dell’Adriatico, che esprimono il loro meglio in bianco).

Risottare: Cuocere la pasta, come se fosse un risotto, coprendola a filo con poca acqua e aggiungendo un po’ alla volta i liquidi di cottura già saporiti e caldi, come acqua delle cozze, fumetti e court Bouillon di pesce, o brodi di carne e vegetali.
Aggiungere al sugo la restante acqua, le cozze sgusciate e due o tre cozze a persona con il guscio.
Terminare la cottura della pasta alla chitarra saltandola nel sugo.

Grattugiare sulla pasta il pecorino di Farindola, o di Fossa a scaglie sottili.
Per chi ama il pomodoro, è prevista una versione rossa di questo piatto, dove il chitarrone è sostituito dalla Pasta alla Mugnaia, un altro fiore all'occhiello della cucina abruzzese; per la versione rossa il sugo sarà più consistente e solo quando è cotto si aggiungeranno le cozze e si amalgamerà la loro acqua nella salsa, senza diluire troppo il sugo.
Versione cozze con aglio, olio, “fuffulloni”, peperoncino e pecorino di Fossa

Gianni Scassa

3) Orecchiette con cime di rape e cozze

Ci piace la Puglia, e allora facciamole un omaggio.
INGREDIENTI

1. 10/12 cozze di buona pezzatura.
2. 600 gr di foglie più tenere di cime di rape.
3. Aglio, olio, sale e pepe.
4. Mezzo bicchiere di buon vino bianco.
5. Due, o tre filetti di alici sottolio.
6. 80 gr di orecchiette pugliesi a persona.

PROCEDIMENTO
In un tegame mettere poco olio, tre, quattro spicchi di aglio vestito, scaldare l'olio e squagliare i filetti di alici.

Aggiungere le foglie più tenere delle rape, mezzo bicchiere di acqua, mezzo di vino bianco, sale grosso a discrezione, coprire e fare stufare le rape a fuoco lento.

Quando saranno cotte al dente e mai molli, tagliuzzarle a coltello e tenerle da parte con il liquido di cottura.

Senza lavarlo, nello stesso tegame di cottura delle rape, mettere un velo di olio, aglio sbucciato a discrezione e quando l'olio è caldo mettere le cozze con i gusci e farle aprire.

Man mano che le cozze si aprono, anche se ancora mezzo crude, toglierle dal fuoco e sgusciarle subito.

Cuocere le orecchiette in acqua con poco sale, scolarle molto al dente e terminare la cottura nello stesso tegame di cottura delle cozze e delle rape.

Infine, aggiungere alle orecchiette le foglie di cime di rapa tagliuzzate a coltello con il loro liquido di cottura e le cozze sgusciate.

Mantecare le orecchiette e controllare la salatura.

Gianni Scassa

4) Spaghetti all'uovo con Moscioli selvatici dell'Adriatico Centrale.

Questo tipo di cozze raramente si trova in vendita. Si può gustare solo se pescate dalle zone rocciose della costa adriatica centrale e quella abruzzese dei Trabocchi.

INGREDIENTI

1. Un Kg e mezzo di cozze non di allevamento, almeno 12 a persona.
2. 1 pomodorino ciliegino ogni tre persone.
3. 80 gr di spaghetti alla chitarra De Cecco a persona, o altra pasta di qualità a piacere.
4. Aglio, olio, prezzemolo e peperoncino piccante, verde se è stagione, o rosso secco che è reperibile sempre.
5. Peperone verde fresco
6. Un rametto di rosmarino

PROCEDIMENTO

Velare il fondo del tegame di buon olio, mettere l'aglio, i pomodorini e le cozze ben lavate e private del "baffo," seguendo la procedura dell'apertura dei frutti in olio di cui alla ricetta 2.

In contemporanea iniziare a cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua con poco sale.

Mentre le cozze si aprono e rilasciano il liquido, scolare gli spaghetti quasi crudi e terminare la cottura nel liquido delle cozze e l'intingolo. Controllare la salatura della pasta essendo il liquido delle cozze già salato.

5) Cozze in salsa su pane casereccio.

Ci sono voluti cinquanta anni di litigate e di discussioni su quale fosse il modo migliore di cucinare le cozze, senza la pasta: sauté? Impepata? Guazzetto? Finalmente un giorno...

INGREDIENTI

1) 12/20 cozze di buona qualità di allevamento a persona, meglio se pescate dagli scogli.
2) Olio d'oliva.
3) Pepe verde macinato al momento.
4) Il succo di un limone.
5) Acqua delle cozze.
7) Pane fatto in casa.

PROCEDIMENTO

Fare aprire le cozze a fuoco forte togliendole man mano che si aprono.

Filtrare accuratamente l'acqua di cottura delle cozze.

Aprire le cozze togliendo il guscio senza peduncolo, lasciandole nell'altro e disporle una a una in bell'ordine.

In una tazza amalgamare un mestolo di acqua delle cozze con olio d'oliva, pepe e succo di limone fino ad ottenere un intingolo denso.

Irrorare le cozze aperte con l'intingolo e tenerle in frigo per cinque minuti.
Irrorare con l'intingolo e altro olio d'oliva delle fette di buon pane casereccio e gustarle con le cozze.

Un buon Brut ci sta propro bene.

Gianni Scassa

LA DANZA DEI PRIMI

6) Spaghetti aglio, olio, peperoncino e "panocchie" (Cicale di mare).

INGREDIENTI e dosi

1. 2/3 panocchie fresche a persona.
2. 3/4 spicchi di aglio a persona di base, più 2/3 spicchi per ogni persona in più.
3. Un filetto di alici sott'olio.
4. Un peperoncino piccante, sale quanto basta.
5. Olio extravergine di qualità, quanto basta a velare il fondo del tegame.
6. Spaghetti grandi, ottanta grammi, o più a persona.
7. Un cucchiaio da tavola di pangrattato di buona qualità a persona.

PROCEDIMENTO

In un tegame scaldare l'olio d'oliva e mettere gli spicchi di aglio tagliati a rotelle e il peperoncino piccante a pezzetti. Se L'aglio non è gradito si può diminuire nella quantità, ma il piatto non sarà più Spaghetti aglio, olio e peperoncino!

Nell'olio caldo squagliare un filetto di alice, senza farlo friggere e spremere alcune teste delle panocchie, nell'olio di base e aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta.

Fare imbrunire bene gli agli e salarli. Per non farli bruciare togliere e rimettere il tegame sul fuoco, poi aggiungere le panocchie tagliate a pezzi e cuocerle per pochi minuti.

Cuocere gli spaghetti, scolarli molto al dente e terminare la cottura saltandoli direttamente nella salsa base; *l'eventuale secchezza della pasta e della salsa si correggono aggiungendo acqua della pasta.*
Tostare il pangrattato facendolo imbrunire e metterlo sulla pasta.

Versione con mazzancolle per un amico

7) Paccheri con gli scampi

e spremitura delle teste degli scampi

E' uno dei piatti più richiesti nei ristoranti di pesce. Un super classico offerto da tutti, ma qui c'è una magia... Un giorno vi dirò! *

INGREDIENTI

1. 2/3 scampi freschi a persona (in alternativa possono essere usati anche quelli congelati, purché fatti scongelare lentamente a temperatura ambiente e non in acqua.)
2. 3/4 pomodorini ciliegino a persona.
3. Un po' di buon Cognac.
4. Paccheri di qualità; ottanta gr a persona.
5. Olio quanto basta per velare il fondo del tegame.
6. Aglio, uno spicchio.

PROCEDIMENTO

Privare gli scampi della testa e sgusciare le code. (Gli scampi si sgusciano, dopo aver tolto la testa, spezzando delicatamente il guscio trasversalmente nel senso della lunghezza al centro e estraendo pian piano il corpo dalla coda.)
Scaldare l'olio, far dorare leggermente l'aglio e toglierlo, se non gradito.
Spremere nell'olio le teste degli scampi, che rilasceranno il liquido e le parti molli.
(Vedi foto sopra)
Fare bollire in poca acqua le teste degli scampi spremute, in modo da avere un "court bouillon."
Aggiungere un po' di Cognac alla base e farlo sfumare rapidamente alzando la fiamma.
Aggiungere i pomodorini schiacciati e salare il sugo a piacere.
Cuocere il preparato per venti minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di "court bouillon", se necessario per non fare ritirare troppo il sugo.
Aggiungere le code degli scampi sgusciate solo negli ultimi cinque minuti di cottura del sugo e scottarle finché non diventino rosa.
Cuocere i Paccheri di qualità, aggiungendo nell'acqua il "court bouillon" residuo, scolarli al dente e terminare la cottura nel sugo e aggiungere del prezzemolo tritato, se gradito.
La "*Risottatura*" della pasta, come spiegato in precedenza, è sempre da preferire; in questo caso l'acqua di bollitura delle teste degli scampi spremute.
**La magia è la spremitura della testa degli stampi, che fa diventare la salsa base squisita.*

Gianni Scassa

8) Bucatini con le sarde e finocchietto. *(Ricetta siciliana modificata)*

Forse l'uva sultanina e i pinoli della ricetta originale siciliana non incontrano il favore degli abruzzesi, e allora?

INGREDIENTI e dosi per 4/6 persone; sei, se normali; 4, se di forchetta vorace.
1) 600 gr di sarde fresche.
2) 4/5 alici sotto sale.
3) Un mazzetto abbondante di finocchietto selvatico, che se irreperibile può essere sostituito con la barba dei finocchi.
4) 2/3 cucchiai di doppio concentrato di pomodoro.
5) Mezza cipolla e uno spicchio di aglio.
6) 20 gr di uva passa, nella ricetta originale siciliana, ma eliminabile se non gradito il sapore dolciastro.
7) Una manciata di pinoli.
8) Una manciata di mandorle tritate.
9) Un cucchiaio da tavola a persona di pangrattato di buona qualità
10) Olio extra vergine d'oliva, quanto basta per velare il fondo del tegame.
11) 600 gr di bucatini non troppo grandi, o di pasta corta.
12) Una bustina di zafferano.
PROCEDIMENTO
In un tegame a bordi alti da sugo, nel velo d'olio extra vergine, che accarezza il fondo, soffriggere delicatamente la cipolla finemente tritata e uno spicchio di aglio, se gradito. Mentre aglio e cipolla imbiondiscono, aggiungere le acciughe sotto sale, dissalate in acqua e private della lisca, che presto si liquefaranno nell'olio caldo e amalgamandosi con la cipolla saranno il fondo della salsa.
Nel frattempo, lessare il finocchietto in acqua leggermente salata, che dovrà essere ammorbidito nella cottura, ma non troppo. Nella stessa acqua poi, si cuoceranno i bucatini. Nel soffritto si aggiungeranno uno, o due cucchiai di concentrato di pomodoro, Il finocchietto tagliuzzato a coltello, le sarde aperte a libro, tagliuzzate e accuratamente private delle lische e delle spine laterali e lo zafferano stemperato in mezzo bicchiere di acqua di cottura del finocchietto. Volutamente sono stati evitati: l'uva passa, le mandorle tritate e i pinoli, come nella ricetta siciliana, ma se graditi possono essere aggiunti nella salsa.
Cuocere i bucatini nell'acqua dei finocchietti, scolarli molto al dente e terminare la cottura nella salsa, diluendola, se necessario con la stessa acqua di cottura dei finocchietti e della pasta. In un tegame antiaderente, in poco, olio tostare il pangrattato fino a farlo imbrunire e spargerlo sui bucatini.

9) Spaghettoni vongole veraci e scampi.

INGREDIENTI

1. 6/8 vongole veraci a persona
2. 3 scampi a persona
3. Prezzemolo finemente tritato
4. Vino bianco secco di buona qualità
5. 80 gr di Spaghettoni, anche all'uovo a persona
6. Olio di primissima qualità.
7. Un rametto di rosmarino
8. Un pezzo di peperone verde fresco

*La procedura dell'apertura dei frutti un olio, può essere fatta anche per gli spaghetti alle vongole, o altri frutti di mare in bianco e in rosso (No per le vongole dell'Adriatico, che esprimono il loro meglio in bianco)

PROCEDIMENTO

Velare il fondo di una padella con l'olio extra vergine e fare scaldare l'aglio.
Prima che l'aglio diventi dorato, aggiungere le vongole e spremere le teste degli gli scampi.
Fare bollire in acqua le feste degli scampi spremute e conservare l'acqua.

Mentre le vongole cominciano a schiudersi nell'olio caldo, aggiungere poco vino bianco di buona qualità e farlo sfumare rapidamente alzando la fiamma.
Togliere le vongole, appena si aprono e le code di scampi, quando diventano rosa e metterli da parte.

Sgusciare le vongole e gli scampi.
Cuocere la pasta in acqua poco salata, scolarla al dente e terminare la cottura in padella, aggiungendo poca acqua della bollitura delle teste degli scampi, in modo da rendere cremoso il condimento.

Aggiungere le vongole e gli scampi sgusciati e il prezzemolo ("Sprinkle with parsley" si dice in inglese, che rende bene l'idea.)

Gianni Scassa

10) Maccheroni con "paparazze" (Lupini, vongole dell’Adriatico) e cannolicchi.

Paparazze e cannolicchi, s'innamorano subito. No cannolicchi olandesi però!

Il procedimento per il condimento è lo stesso della ricetta dieci, ma sostituendo le vongole e gli scampi con i lupini di mare (Paparazze) di buon taglio e i cannolicchi dell'Adriatico, che devono essere quasi crudi, o meglio appena scottati, altrimenti induriscono.

*La procedura dell’apertura dei frutti un olio, può essere fatta anche per gli spaghetti alle vongole, o altri frutti di mare in bianco e in rosso (No per le vongole dell’Adriatico, che esprimono il loro meglio in bianco)

11) Linguine al brodo e filetti di triglie.

INGREDIENTI

1. 2/3 Triglie a persona
2. 300 gr di polpa di pomodoro fresco, per la versione in rosso
3. Aglio, olio, prezzemolo tritato, sale e pepe
4. 80 gr di linguine di qualità a persona

PROCEDIMENTO

In un tegame mettere a crudo olio, aglio, prezzemolo tritato e polpa di pomodoro.

Coprire a filo con acqua salare e portare a ebollizione.

A fuoco lentissimo fare ridurre il brodo, fino a quando l'olio torna a galla.

Aggiungere le triglie pulite intere e farle cuocere nel brodo fino al rassodarsi degli occhi.

Togliere le triglie e sfilettarle accuratamente.

Iniziare a cuocere le linguine in pochissima acqua salata, come se si cuocesse il risotto, ovvero coperte a filo con acqua.

Scolarle appena iniziano a cuocere e terminare la cottura direttamente nel brodo di triglie.

Aggiungere i filetti di triglia e altro prezzemolo finemente tritato.

Gianni Scassa

12) Risotto, o pasta ai filetti di pesce e frutti di mare.

INGREDIENTI

1. Pesce di qualità: razza, sogliola, rana pescatrice, merluzzo e altri pesci.
2. Un sacchetto di vongole e uno di cozze
3. Un pomodorino Pachino ogni 4 persone
4. Olio, aglio, peperoncino verde piccante
5. Un bicchiere di prosecco Brut
6. Una striscia di peperone fresco verde
7. Riso di qualità per risotti, Carnaroli, o equivalente
8. Prezzemolo finemente tritato

PROCEDIMENTO

Velare il fondo di un tegame con olio d'oliva extravergine e far rosolare gli spicchi di aglio e un pezzetto di cipolla, se gradito.

Aggiungere i pomodorini sminuzzati, che non devono colorare il riso, quindi saranno pochissimi.

Nella base aggiungere i pesci scelti interi, scottarli e toglierli subito.

Fare aprire in un altro tegame le cozze e le vongole, aggiungendo un bicchiere d'acqua per sacchetto.

Togliere i frutti appena si schiudono e sgusciarli; la loro acqua sarà un vero nettare per cuocere il riso.

Sfilettare il pesce che si è scelto e bollire in acqua leggermente salata le lische, le teste e un cucchiaio di olio in modo da preparare un fumetto, che sarà utilizzato per la cottura del riso.

Nel tegame della base, in olio sufficiente, tostare il riso per pochi minuti, aggiungendo poco per volta un bicchiere di buon prosecco brut e facendolo sfumare rapidamente.

Quando il riso è tostato aggiungere per prima l’acqua di cottura dei frutti, migliore è l’acqua delle vongole, quindi continuare a cuocere il riso aggiungendo un po’ alla volta il fumetto.

Negli ultimi cinque minuti di cottura del riso, aggiungere i filetti di pesce e un pugno di frutti con il guscio, che si apriranno nel riso.

Spolverare con il prezzemolo tritato e servite il risotto quando smette di fumare.

Crapula su Crapula

Ghiottonerie & Ghiottonerie

Ghiottoni Senior

Gianni Scassa

I BRODETTI PROFUMANO IL PIANEROTTOLO

Alla pescarese? Alla vastese? Cucinato dai pescatori a bordo del peschereccio?
Tutti sono da assaggiare.

13) Brodetto classico del pescarese

Ecco il pesce, o meglio i pesci base e l'appello per il brodetto serio, tutto il resto è truffa!

1. Polpo, seppia, calamaro: PRESENTE!
2. Vocca'ncape (Testone): PRESENTE!
3. Ragnolo (Tracina): PRESENTE!
4. Scorfano: PRESENTE!
5. Triglia: PRESENTE!
6. Mazzolino (Gallinella di mare) PRESENTE!
7. Merluzzo: PRESENTE!
8. Pezzo di razza: PRESENTE!
9. Coda di Rospo: PRESENTE!
10. Panocchia (Cicala): PRESENTE!
11. Scampo: PRESENTE!
12. 10/12 Cozze: PRESENTI!
13. 10/12 Paparazze (Vongole lupini): PRESENTI!
14. Eventuale altro pesce di stagione.
15. Passata di pomodoro di eccellenza, una striscia di peperone verde dolce fresco, olio d'olivo extravergine, aglio, peperoncino piccante fresco verde, o rosso secco e sale.

Non dire

- Ho mangiato un buon brodetto e ho pagato poco. -

Hai pagato poco perché era solo un brodetto finto.

ATTREZZATURA

Un tegame di coccio è da preferire a quello di alluminio; delle padelle moderne con il fondo in teflon, in altre parole di petrolio, nemmeno a parlarne, specialmente se sono quelle economiche che, graffiandosi al minimo colpo ricevuto, cedono il rivestimento.
Fondamentali, le bottiglie di pomodoro passato fatte in casa nel mese di agosto e conservate in garage, o nei ripostigli, che fanno parte della tradizione abruzzese e sono preziose.
L'usanza, nata in campagna per conservare i pomodori, si estese presto alla città. Tranne coloro i quali, per svariati motivi di tempo, costo e altro si sono arresi al pomodoro in scatola, in quasi tutte le famiglie abruzzesi è raro non trovare le bottiglie di pomodoro fatte in casa.

PROCEDIMENTO
Nel tegame di coccio, sufficientemente largo per far sì che il pesce non si sovrapponga, mettere un eccellente olio extra vergine d'oliva, l'Abruzzo abbonda di questo dono della natura e se non si è taccagni, cioè non si prova a risparmiare sull'olio, se ne trova di ottima qualità, però pagandolo il giusto.
La quantità di olio sarà quanto basta a coprire il fondo del tegame con un velo, senza esagerare.

Uno/due spicchi di aglio rosso di Sulmona imbiondiranno nell'olio in compagnia di un paio di striscette di peperone verde, poco però, perché se si abbonda, il suo sapore vincerà su quello della salsa e del pesce. Guai! (*In questo caso sarà meglio rinunciare al brodetto e optare per "Pependoni" e uova.*)

I primi a tuffarsi nell'olio caldo, dopo aver tolto l'aglio imbiondito, qualora non gradito, saranno i cefalopodi a disposizione: calamari, seppie e polpi, che soffriggeranno delicatamente a fiamma moderata per dieci minuti, o meno secondo la loro grandezza.

Qui entra in gioco la bottiglia di buon pomodoro, o in mancanza una passata di pomodoro di ottima qualità, che coprirà i cefalopodi e riempirà il tegame in quantità sufficiente per ospitare poi tutti i pesci e verrà salata con del sale grosso, regolandosi perché la salatura della salsa sarà anche quella dei pesci.

Si porterà a ebollizione il pomodoro a fiamma vivace, che sarà ridotta a flebile appena il pomodoro inizia a bollire.

Il tempo di cottura del pomodoro sarà di trenta minuti circa, e il segnale che ci siamo con essa, sarà il tornare a galla dell'olio nella salsa; è arrivato il momento di tuffare i pesci nella salsa.

I pesci hanno tempi diversi di cottura, pertanto l'ordine di immersione differenziato dal maggior o minor tempo necessario sarà, dopo la doratura dei cefalopodi la seguente:
I testone, II scorfano, III tracina, IV pescatrice, V razza, VI gallinella, VII merluzzo, VIII triglia, IX scampi, X pannocchie, XI, cozze e vongole.

Disporre i pesci in modo che non si sovrappongano nel tegame e riportare a leggera ebollizione il tutto. Dopo cinque minuti, provare il sugo e regolarsi con il sale se necessario.
Non toccare mai i pesci, eventualmente ruotare solo il tegame sul fuoco
Aggiungere un pugno di cozze e di vongole, non troppe, altrimenti annacqueranno la salsa.

Il segnale che il brodetto è pronto sarà dato dalla fuoriuscita degli occhi dei pesci, che cuocendosi diventano delle sode palline bianche.

Secondo le preferenze, i modi di gustare questo piatto possono essere:
A) Servire i pesci e il sugo su del pane fatto in casa tostato.
B) Mangiare il pesce prima, lasciando sugo sufficiente per condire dei bucatini.
Se gradito, mai dimenticare il peperoncino abruzzese verde di stagione, o rosso secco abbrustolito alla fiamma, o in poco olio caldo.

14) Brodetto alla vastese

La principale differenza con il brodetto classico alla pescarese, dove la bottiglia di pomodoro è predominante, consiste nell'uso del pomodoro fresco, del prezzemolo tritato, peperone fresco verde, dolce e piccante e del pane abbrustolito, per il resto, pesce e procedura sono gli stessi, anche se la cottura è più rapida.

15) Brodetto con i "Fuffulloni "dei pescatori di Pescara

e tostatura dei “Fuffulloni.”

È il modo particolare di cucinare il pesce a bordo del peschereccio usando il pesce dell'ultima calata. I pescatori lo preferiscono per la freschezza e lo distinguono da quello pescato nella prima calata, il pescato delle prime ore dopo l'uscita in mare verso le 23,30. Dopo sei, sette ore di lavoro duro e specializzato, che vede impegnato tutto l'equipaggio nel dragare il fondale per diverse miglia, salpare le reti e svuotarle a poppa, la soddisfazione, quando la pescata è generosa, ripaga i sacrifici fatti con l’abbondanza di pesce e la gioia di trovarne di grossi. Con destrezza l'equipaggio divide il pescato riempiendo le cassette secondo il tipo di pesce. E arriva l'ora di pranzo. Il cuoco di bordo sceglie tra il pesce freschissimo, quello appunto dell'ultima calata, il quantitativo sufficiente per l'equipaggio e lo cucina secondo una procedura tipica dei pescatori del Borgo Marino di Pescara.

PROCEDIMENTO

I pesci sono quelli della Ricetta del brodetto classico alla pescarese 5) ma, la passata di pomodoro in bottiglia è sostituita dalla conserva e dal composto fatto con i "fufulloni" (peperoni dolci fatti seccare al sole), tostati nell'olio caldo e pestati nel mortaio. Inoltre, quando il brodetto è cucinato a bordo del peschereccio, non ci sono di solito le cozze e le vongole.

L'olio abbonda nel tegame, dove insieme all'aglio e al peperoncino rosso piccante sono tostati tre, quattro, "fuffulloni" e comunque non più di uno ogni due persone, altrimenti il sapore dei peperoni predominerebbe nella salsa.

Particolare attenzione è richiesta in questa fase, perché se l'olio si scalda troppo, inizia a fumare e brucia, quindi sarà meglio togliere e rimettere il tegame sul fuoco, mentre si tostano i peperoni fino a quando imbruniscono, senza annerire e bruciare.

Appena tostati bene, si tolgono i peperoni dall'olio e si lasciano raffreddare salandoli leggermente. L'espediente di tenerli nel freezer per una decina di minuti li renderà molto più croccanti e facili da pestare nel mortaio, dove con essi, si aggiungerà un po’ d'olio del soffritto base, fino a ottenere un composto denso.

I cefalopodi, un bel polpo, o un calamaro, di solito a bordo sono soffritti per primi e quando si colorano, si aggiunge la conserva, cioè il concentrato di pomodoro che si usava una volta per fare il sugo e che si acquistava dal droghiere del quartiere, avvolta nella carta oleata. Oggi se ne trova di buona qualità nella variante doppio concentrato.

Appena la conserva si amalgama nell'olio con i cefalopodi, si aggiunge il composto di "fuffulloni" pestati al mortaio, si aggiunge acqua calda sufficiente per ospitare il pesce e si sala la salsa.

Quando l'acqua si ritira, la salsa sarà pronta per cuocere il pesce che sarà immerso, secondo la sua consistenza, come nell'ordine della ricetta cinque.

Con il sugo, poi si condiscono dei perciatelli, o bucatini, o come sono chiamati dai pescatori pescaresi "li brecciatelle."

Bucatini con il sugo del brodetto con i "Fuffulloni"

"Che mi li dicisse come lì fatte?"
Disse Adrià Ferran

IN BIANCO NON SIGNIFICA SOLO OSPEDALE, MA ANCHE DELICATEZZA

16) Guazzetto classico; 17) Pescatrice alla cacciatora

In fondo è un brodetto in bianco, dove l'olio la deve fare da padrone, quindi il procedimento è quello del brodetto classico, senza pomodoro.

Basta con la cottura al forno con le patate che fa sembrare coniglio questo pesce delicato!

INGREDIENTI
1) Una rana pescatrice eviscerata e spellata con la testa. *(Altri pesci bianchi per il guazzetto)*
2) Olio a sufficienza per velare il fondo del tegame.
3) Aglio vestito, rosmarino
4) Vino bianco di ottima qualità, no troppo economico!

PROCEDIMENTO
Nella padella, o tegame, nell'olio mettere l'aglio vestito, il rosmarino la pescatrice e salare delicatamente.

Portare a ebollizione e aspettare, perché la pescatrice cuocendo rilascia molta acqua.

Quando il pesce smette di rilasciare acqua e comincia a sfriggere, sfumare con vino bianco in quantità moderata.

Fare sfumare il vino, coprire il tegame e terminare la cottura del pesce a fuoco lento.

Se gradite, saltate delle tagliatelle acqua e farina nel sugo del pesce.
Scià benedette le patane al sugo di pesce!

Gianni Scassa

18) Scampi e patate

Verso la leccornia

INGREDIENTI
1) Una patata per persona
2) 2/3 Scampi per persona
3) Mezzo bicchiere di vino bianco di qualità
4) Olio, aglio e prezzemolo
5) Peperoncino verde piccante, se mancante uno rosso secco

PROCEDIMENTO
Velare il fondo del tegame con olio extra vergine di ottima qualità

Mettere nell'olio le patate tagliate a fettine di mezzo centimetro di spessore e quando iniziano friggere aggiungere il vino e farlo sfumare subito.

Mettere l'aglio e il prezzemolo tritato, coprire le patate con acqua a filo e salare.

Cuocere le patate fin a quando iniziano a diventare tenere, ma non sfatte.
Aggiungere gli scampi e farli cuocere dal vapore emanato dalle patate, coprendo il tegame.

La difficoltà di questo piatto sta nell'attenzione necessaria per sincronizzare la cottura degli scampi con gli ultimi minuti di cottura delle patate.

Il piatto è ottimo anche con le panocchie (Cicale di mare). Originariamente nasce come piatto povero di Patate al sugo di pesce finto. Le cicale di mare erano un di più per chi aveva le possibilità

19) Tributo alla "Vocca'ncape" (*Testone*)

Signor Vocca'ncape, già sei buono da solo, ma ora proviamo a farti insaporire come si deve, in buona compagnia.

INGREDIENTI

1) Un testone di buona pezzatura a persona
2) Una rana pescatrice di piccola taglia
3) Un pugno di paparazze
4) Olio, aglio vestito, rosmarino e vino bianco

PROCEDIMENTO

La cottura alla cacciatora, la stessa della Ricetta diciotto, è perfetta anche per questo piatto; essa differisce solo per l'aggiunta di pugno di vongole, che rilasciando il liquido renderanno ancora più saporito il pesce.

Inutile ricordare che nell'intingolo di base, una forchettata di tagliatelle, dopo aver mangiato il pesce, ci sta a meraviglia.

20) Rospetti e pomodorini

Variante rosé con code di pescatrice nana. Squisite con le pappardelle.

Gianni Scassa

CEFALOPODI E DINTORNI

21) Polpo alla galiziana (*Pulpo à Feira*)

Un dibattito Italia-Spagna sul modo di cucinare il polpo. Il fatto è che al nostro miglior polpo, l'arcione con due file di ventose sui tentacoli, senz'altro ottimo, la Spagna risponde con la deliziosa e tenerissima piovra atlantica. Il "Pulpo à Feira" è il piatto tipico della Galizia, in origine era servito nelle fiere insieme al Churrasco. Oggi il piatto è molto ricercato e servito in tutti i ristoranti galiziani e in tutta la Spagna.

INGREDIENTI
1) Una piovra atlantica di almeno un kg e mezzo. Congelata è meglio, perché già frollata e ammorbidita. Questo tipo di polpo si può acquistare nei supermercati che trattano i congelati. Freschi si possono consumare solo se resi teneri dopo averli battuti vigorosamente. (A bordo i pescatori li ammorbidiscono sbattendoli con forza molte volte sul pavimento del ponte.)

2) Sale mezzo grosso.
3) Olio extra vergine d'oliva.
4) Paprica dolce, o piccante

PROCEDIMENTO
Portare a ebollizione acqua sufficiente per immergere la piovra. Mai salare l'acqua; pena l'indurimento del polpo.

Quando l'acqua bolle, tuffare la piovra per tre volte e poi immergerla completamente. Cuocere il polpo per 45 minuti circa e comunque fino a quando sarà molto tenero.

Togliere la piovra dall'acqua di cottura e tagliare i tentacoli a rotelle e in pezzi non eccessivamente grandi.

Salare con del sale macinato mezzo grosso, mettere l'olio, la paprica e un po' di acqua della cottura.

Servire il polpo così condito su un piatto di legno.
Con il "Pulpo à Feira" non si deve bere vino rosso, ma solo bianco, così dicono in Galizia.

22) Polpi e cozze; 23) Polpi, panocchie e patate

Polpi, cozze e patate si sono sempre amati.

INGREDIENTI
1) Un polpo piccolo a persona.
2) 6/7 cozze a persona.
3) 200 gr di polpa di pomodoro e due, tre cucchiai di conserva
4) Una patata a persona, per la ricetta 23.
5) Un filo d'olio extravergine di qualità, uno, o due spicchi di aglio, mezza cipolla.
6) Un cucchiaio di conserva di pomodoro.

PROCEDIMENTO
Dopo aver fatto rosolare la cipolla e l'aglio, mettere i cefalopodi desiderati e farli rosolare a fuoco medio, senza friggere.

Aggiungere il cucchiaio di conserva e amalgamarla con i cefalopodi per cinque minuti, girando il composto spesso.

Aggiungere le patate tagliate a tocchetti (per la ricetta 23), coprirle a filo con la polpa di pomodoro e salare.

Si può anche scegliere di non mettere la polpa di pomodoro per avere il piatto in bianco; in tal caso le patate vanno coperte a filo con poca acqua calda.

Prima che le patate finiscano di cuocere, aggiungere le cozze ed eventuali altri frutti con i gusci.

Gianni Scassa

24) Totani, polpi, seppie, moscardini e calamari al coccio all'antica

La vecchia zia aveva proprio ragione: "È bone e ci fì prìme e seconde."
Un sapore del passato ottimo per condire la pasta.

INGREDIENTI
Quest'antico modo di cuocere nel tegame di coccio va bene per tutti i cefalopodi: polpi, seppie, moscardini, totani e calamari.

1) Un cefalopode a scelta per persona.
2) Olio di qualità a sufficienza per velare il fondo del tegame.
3) 3/4 "Fuffulloni" (Peperoni rossi dolci, seccati al sole.)
4) Un peperoncino rosso piccante, e un paio di spicchi d'aglio.
5) Un cucchiaio di conserva.

PROCEDIMENTO
Nell'olio caldo con l'aglio, tostare i peperoni dolci secchi, come indicato nella ricetta 16 del Brodetto dei pescatori di Pescara.

Soffriggere i cefalopodi scelti e amalgamare la conserva con essi.

Aggiungere il composto pestato nel mortaio, diluire con acqua calda e salare. Regolarsi con la quantità di acqua, poiché i cefalopodi ne rilasciano molta, durante la cottura.

È superfluo dire che il piatto va benissimo per condire la pasta.

A MODO MIO

25)Trippa di rospo

INGREDIENTI
1) Una, o più interiora di rana pescatrice; di difficile reperimento, poichè la pescatrice viene eviscerata a bordo e, trattandosi di una vera leccornia, i pescatori tengono la trippa per loro.
2) Olio, aglio e rosmarino e poco vino bianco.
3) Olio del composto di peperoni dolci secchi pestatati al mortaio.

PROCEDIMENTO
Rapidamente, data la sua delicatezza, mettere la trippa nell'olio caldo dove l'aglio si è colorato.

Aggiungere il rosmarino e sfumare con un pò di vino bianco.

Cuocere la trippa per pochi minuiti.

Aggiungere un cucchiaino di olio del composto di peperoni pestati e salare poco.

Gianni Scassa

26) Carpaccio di alici fresche

"Avaste 'nghe l'alici che l'acete acchiappe nganne!"
Basta con le alici che prendono in gola per il sapore troppo forte di aceto!
INGREDIENTI

1. 50 gr di alici fresche di buona pezzatura a persona
2. Olio d'oliva extravergine, aglio, capperi sotto sale, limone e origano

PROCEDIMENTO
Il timore ben fondato del terribile parassita del pesce azzurro e di altri pesci, l'Anisakis, suggerisce l'abbattimento delle alici per mezzo di congelamento rapido, in modo da poter essere consumate crude. In questa ricetta le alici non sono crude, ma scottate nel limone, quindi non è necessario l'abbattimento.

Le alici crude vanno aperte a libro senza testa e lisca e disposte in un tegame antiaderente, senza sovrapporle.

Irrorare le alici con il succo di un limone, che non deve essere troppo.

Aggiungere l'aglio tagliuzzato e i capperi dissalati in acqua.

Scottare appena le alici alzando la fiamma e toglierle appena cominciano a diventare bianche.

Attenzione una cottura protratta nel limone le fa diventare troppo molli e sgradevoli.

Scolare subito il limone, togliere le alici dal tegame di cottura e asciugarle bene.

In una terrina, o piatto di portata mettere un filo d'olio, disporre le alici e controllare la salatura. Aggiungere un pizzico di origano, se gradito.

27) Sgombri marinati

INGREDIENTI
1) Uno sgombro per persona pulito.
2) Cipolla, 2/3 foglie di alloro, 3/4 grani di pepe verde, aceto, sale grosso e vino bianco.
3) Olio extravergine d'oliva, capperi dissalati, origano e peperoncino verde, o rosso.

PROCEDIMENTO
In una pentola con acqua sufficiente a coprire gli sgombri, mettere mezzo bicchiere di aceto, mezzo di vino bianco, le fogli di alloro, 3/4 grani di pepe verde, la cipolla e un pugnetto di sale grosso.

Quando l'acqua bolle immergere gli sgombri e farli cuocere fino a quando gli occhi non diventano bianchi e sodi.

Attenzione, una cottura prolungata li renderebbe molli e sgradevoli.

Scolare gli sgombri, raffreddarli rapidamente in modo che induriscano e spinarli accuratamente.

In una terrina, o piatto di portata mettere olio d'oliva quanto basta a velare il fondo e distendere i filetti di sgombri.

Aggiungere la cipolla tagliata a fettine sottili, i capperi dissalati, l'origano e il peperoncino.

Se gradito il condimento può essere insaporito in rosso, mettendo sugli sgombri dell'olio del composto di "fuffulloni" diluito nell'aceto.

Irrorare con poco aceto di mele e controllare la salatura che deve essere giusta.

Gianni Scassa

28) Tartare di tonno fresco

Buona e basta!

INGREDIENTI
1) Filetto di tonno rosso decongelato, 40 gr a persona.
2) Olio extra vergine d'oliva di primissima qualità, sale rosa, pepe bianco macinato al momento e qualche fettina di arancia, o di lime per decorare.
3) Qualche goccia di tabasco verde.

PROCEDIMENTO
Tagliuzzare il tonno a punta di coltello in modo da ottenere un composto, come se fosse un macinato.

Irrorare una terrina con olio e metterci il tonno tagliuzzato. Sarà l'acidità del buon olio a cuocere il tonno.

Aggiungere il sale rosa, poche gocce di Tabasco verde e il pepe.

Mescolare per bene il tonno e gli ingredienti con la forchetta e aggiungere olio a sufficienza per amalgamare la tartare.

Controllare la salatura e guarnire con delle foglie di prezzemolo e delle fettine di lime e di arancio.

29) Triglie ripiene

Si va sullo squisito

INGREDIENTI

1) 3/4 triglie fresche a persona.
2) Pangrattato di buona qualità, olio, aglio e prezzemolo tritati, una striscia di peperone fresco sminuzzato e sale.

PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno lavorandolo in una terrina e aggiungendo gli ingredienti. Per evitare che se imbeva troppo di olio, bagnarlo con un cucchiaio di acqua calda e poi aggiungere l'olio.

Regolarsi con il sale: il ripieno deve essere saporito.

Riempire le triglie con il ripieno e cuocere in forno controllando spesso la cottura per evitare che diventino troppo molli; 10/15 minuti a 180° e comunque appena il pangrattato comincia a dorarsi, le triglie si possono servire.

Gianni Scassa

NEW ENTRY

30) Linguine con pomodoro fresco crudo, origano, capperi salati e cozze

La ricetta nasce dalla ricerca di un sapore fresco e crudo
INGREDIENTI
1) 8/12 cozze a persona.
2) 300 gr di pomodoro fresco crudo.
3) Una manciata di capperi sotto sale.
4) Un cucchiaio di origano.
5) Aglio, olio extra vergine d'olivo.
6) Prezzemolo tritato.
7) Peperoncino piccante, se gradito.

PROCEDIMENTO
Fare aprire le cozze a fuoco forte e appena si schiudono toglierle, sgusciarle, filtrare accuratamente l'acqua di cottura e tenere il tutto da parte.

In una terrina mettere la polpa di pomodoro fresco, privata dei semi e della pelle.

Aggiungere un paio di cucchiai di olio a persona, l'aglio intero, i capperi salati e l'origano.

Lavorare la salsa aggiungendo poca acqua delle cozze, le cozze sgusciate e amalgamando il tutto.

Cuocere le linguine *risottandole* nell'acqua delle cozze, saltarle nel composto per pochi minuti a freddo e aggiungere il prezzemolo tritato.

Risottare: Vedi pag. 4

QUANT'E' BONE NATALE!

31) Pasticcio del 27 dicembre

Natale e Santo Stefano volati, e tutti quegli avanzi?

INGREDIENTI
1) Carne lessa avanzata del brodo di Natale
2) Verdure del brodo
3) Carne avanzata dal sugo per la pasta alla chitarra di Santo Stefano
4) Carne al forno con patate, di solito agnello, o tacchino
5) Una manciata di capperi sotto sale
6) Due, o tre patate bollite
7) Senape di Digione
8) Sottaceti, meglio se fatti in casa
9) Maionese di qualità
10) Tomato Ketchup Heinz, poche gocce di Tabasco e di Worcestershire Sauce Lea Perrin
10) Alcune fettine di limone, e di arancia

PROCEDIMENTO
Su un tagliere di legno abbastanza largo, mettere tutti gli avanzi dal N° 1 al N° 5.

Tritarli e lavorarli a coltello, aggiungendo un filo di olio per ammorbidirli.

Incorporare nel composto le patate bollite schiacciate.

Aggiungere in misura uguale per salsa, la senape, il Ketchup, la maionese e poche gocce delle salse di cui sopra.
Guarnire il piatto con sottaceti, maionese e fettine di limone, o di arancia.

Gianni Scassa

PIZZA SOVRANA

La sovrana è una certa signora che sa lei, che se avesse fatto la pizzaiola oggi sarebbe stata milionaria. La ricetta chiedetela a lei.

Costa dei Trabocchi incazzata e Costa dei Trabocchi riposata

Questi due non so se mangiarmeli crudi, o farci degli arrosticini tenerissimi.
Bone lu pesce! Ma l'arrusticine…
ITAGLIANI! W L'ABBRUZZO!

E POI…
NON SOLO PESCE

Antica Locanda del
Professor Ghiottone
Pasqua 2016
Menù

Antipasto - Salsicce abruzzesi DOC con lampacioni.
Primo - Chitarra con polpettine alla teramana. Ravioli di carne.
Secondo - Stufato di vitello al sugo. Capretto alla cacciatora. Capretto cacio e ovo. Testina di capretto gratinata. Cif e ciaf di interiora di capretto. Eccellenza di Pecorino abruzzese .
Contorni - Patate rosse. Puntarelle di cicoria in salsa. Carciofi fritti.
Dolce - Torta Giuliana
Frutta - Delicatesse Maroquine
Vini e liquori - Montepulciano d'Abruzzo Collemoro. Prosecco Muller Turgau . Fernet Branca. Gin di Galizia. Caffè miscela India Tavoletta.

Ingredienti

Salsicce teramane e lampacioni di produzione casereccia. Chitarra e ravioli artigianali senza conservanti. Capretto di Carpineto della Nora da allevamento non intensivo. Pecorino dell'azienda agricola il Tratturo di Cepagatti. Parmigiano reggiano vacche Rosse. Olio Extra vergine e salsa di pomodoro da contadini di Larino. Pane di semi integrali di Cepagatti. Caffè India a tostatura artigianale Ditta Tavoletta. Arance dall'egiziano Terra dei Fuochi e frutta esotica.

32) Spaghetti/Linguine con gli scampi sgusciati e colatura di alici di Cetara Delfino

Leggera cottura a bagno Maria della spremitura delle teste e degli scampi sgusciati, evitando assolutamente di soffriggere il composto.

INGREDIENTI E DOSI PER QUATTRO PERSONE

1) 2/3 scampi sgusciati a persona
2) Le teste degli scampi
3) Uno spicchio di aglio
4) Prezzemolo tritato q.b.
5) Un cucchiaio di olio a persona
6) Un cucchiaio di Colatura di Alici Delfino a persona
7) 2/3 cucchiai di pangrattato di buona qualità
8) Una scorza di limone biologico
9) Peperoncino piccante verde, o rosso secco

PROCEDURA

In una terrina, o recipiente che servirà per servire la pasta, mettere un cucchiaio di olio a persona, il prezzemolo, un pezzetto di peperoncino, l’aglio tagliato per lungo e un cucchiaio di Colatura a persona. Amalgamare il tutto a freddo.

In un tegame antiaderente mettere tre cucchiai di olio, spremere le teste degli scampi e aggiungere gli scampi dopo averli sgusciati.

A bagno Maria, scottare gli scampi e la spremitura.
Non aggiungere sale all’acqua di cottura della pasta.

In un tegamino antiaderente tostare bene il pangrattato.
Cuocere la pasta preferita, scolarla al dente, e versarla nella terrina con gli ingredienti, di cui al punto I.

Separare gli scampi sgusciati dalla spremitura.
Aggiungere prima, solo la spremitura delle teste degli scampi e amalgamare bene.
Spolverare con il pangrattato abbrustolito.
Grattare la scorza del limone.

Terminare con l’aggiunta degli scampi sgusciati.
Evitare l’eventuale secchezza della pasta aggiungendo un po’ di liquido di cottura.

Volendo, se le teste spremute hanno delle belle chele, bollirle e servirle fredde condite con olio sale e pepe.

33) Spaghetti/Linguine alle vongole dell'Adriatico

INGREDIENTI PER QUATTRO, CINQUE PERSONE

1) Un sacchetto di vongole dell'Adriatico di buona pezzatura
2) Spaghetti/Linguine, o chitarra 400 gr.
3) Un peperoncino verde.
4) Prezzemolo
5) Aglio
6) Olio
7) Un bicchiere di acqua per ogni mezzo kg di vongole.

PROCEDURA

Fare aprire a fuoco forte le vongole, dopo aver aggiunto uno/due bicchieri di acqua. (Le vongole devono spurgare la sabbia completamente e vanno tenute in acqua salata per almeno tre, quattro ore, a meno che non siano già depurate.)

Appena si schiudono, toglierle subito dal fuoco, una cottura prolungata le indurirebbe.
Sgusciare le vongole e filtrare l'acqua di cottura.

In un tegame che servirà poi a saltare la pasta, mettere un cucchiaio e mezzo di olio a persona.

Nell'olio rosolare un aglio e qualche vongola sgusciata, un pezzetto di peperoncino verde e un po' di foglie di prezzemolo tagliuzzato a mano.

Quando l'aglio è dorato aggiungere l'acqua filtrata delle vongole.
Aggiungere all'acqua di cottura della pasta un pizzico di sale e i gambi del prezzemolo.

La cottura della pasta deve avvenire per risottatura, cioè usando non molta acqua con l'aggiunta di un filo di olio.

A metà cottura passare la pasta nel tegame e terminare la sua cottura nell'acqua delle vongole.
Aggiungere le vongole sgusciate e del prezzemolo finemente tritato.

Gestire la mantecatura della pasta con un pò di acqua di cottura della stessa e un filo di olio, in caso risultasse troppo secca.

34) Spaghetti/Linguine o cozze al mare e pomodoro

INGREDIENTI PER QUATTRO, CINQUE PERSONE

8) Un sacchetto di vongole dell'Adriatico di buona pezzatura.
9) In alternativa Un kg di cozze di buona qualità.
10) Spaghetti/Linguine, o chitarra 400 gr.
11) Un peperoncino verde.
12) Prezzemolo
13) Aglio
14) Olio
15) Imprescindibile acqua di bollitura delle vongole.
16) Tre, quattro pomodori cuore di bue maturi.

PROCEDURA

1) Fare aprire a fuoco forte le vongole/cozze dopo aver aggiunto un bicchiere di acqua. (Le vongole devono spurgare la sabbia completamente e vanno tenute in acqua salata per almeno tre, quattro ore, a meno che non siano già depurate. Le cozze sono già depurate.)
2) Appena si schiudono, toglierle subito dal fuoco, una cottura prolungata le indurirebbe.
3) Sgusciare le vongole/cozze e filtrare l'acqua di cottura.
4) Sbollentare per 2, 3 minuti i pomodori maturi, e appena freddi pelarli.
5) In una pentola di acciaio inox mettere: i pomodori pelati, un cucchiaio di olio a persona, l'aglio, del prezzemolo tagliuzzato a mano, un pizzico di pepe macinato al momento, un pezzetto di peperoncino verde e l'acqua filtrata dei frutti.
6) Portare a ebollizione il composto.
7) In un'altra pentola far cuocere la pasta (Vedi Risottatura della pasta, Ricettario 1) e a metà cottura passarla nel composto e terminare la cottura.
8) Aggiungere i frutti e del prezzemolo finemente tritato.
9) Gestire la mantecatura della pasta con un po' di acqua di cottura della stessa e un filo di olio, in caso risultasse troppo secca.

35) Salmone marinato

INGREDIENTI PER QUATTRO, CINQUE PERSONE

1) Un filetto di salmone da 500/600 gr, o più grande
2) Zucchero
3) Sale fino
4) Olio
5) Peperoncino
6) Pepe
7) Cipolla di Tropea
8) Limone
9) Capperi
10) Rucola per guarnire

PROCEDURA

Preparare un composto mescolando una parte di sale con due di zucchero; usare una tazza, o un bicchiere per misurare.

In una terrina che può contenere il filetto intero di salmone mettere uno strato del composto di zucchero e sale.

Adagiare sullo strato il salmone dalla parte della pelle.
Ricoprire il filetto con il composto.

Tenere il tutto in frigo per 24 ore.
Sciacquare il salmone per rimuovere il sale e lo zucchero.
Asciugarlo bene con Scottex.

Sfilettare il salmone in fettine sottili e rimuovere la pelle.
Versare nella terrina olio per bagnare il fondo.

Adagiare le fettine nell'olio a strati.

Condire con olio, pepe macinato al momento, cipolla tagliata a fettine sottilissime, capperi, rucola e pezzetti di peperoncino verde.

Servire con spicchi di limone e pane abbrustolito.

La marinatura può essere fatta anche con le spigole, o con altri pesci.

Gianni Scassa

36) Spaghetti aglio, olio, peperoncino e seppie

INGREDIENTI e dosi

8. 1 seppia fresca a persona.
9. 2/3 spicchi di aglio a persona di base, più 2/3 spicchi per ogni persona in più.
10. Un peperoncino piccante, un pizzico di sale per salare la seppia.
11. Un cucchiaio di peperone dolce tritato (Fuffullone).
12. Olio extravergine di qualità, quanto basta a velare il fondo del tegame.
13. Spaghetti, ottanta grammi, o più a persona.
14. Un paio di cucchiai da tavola di pangrattato di buona qualità.

PROCEDIMENTO

1) In un tegame scaldare l'olio d'oliva, mettere gli spicchi di aglio tagliati a rotelle, il peperoncino piccante a pezzetti e il peperone dolce Se L'aglio non è gradito si può diminuire nella quantità, ma il piatto non sarà più spaghetti aglio, olio e peperoncino!
2) Fare imbrunire bene gli agli, tostare il peperone dolce e salare i due ingredienti pochissimo. Per non farli bruciare togliere e rimettere il tegame sul fuoco, poi aggiungere le seppie intere e rosolarle solo per due minuti.
3) Togliere le seppie, passarle nel pangrattato e terminare la cottura sulla bistecchiera (Procedura semplificata, l'ottimale sarebbe grigliarle sui carboni)
4) Cuocere gli spaghetti, scolarli molto al dente, terminare la cottura saltandoli direttamente nella salsa base e infine aggiungere le seppie; *l'eventuale secchezza della pasta e della salsa si correggono aggiungendo acqua della pasta.*

37) Spaghetti alla mediterranea

Il condimento è lo stesso della ricetta 34, senza i frutti di mare

INGREDIENTI e dosi

1. 80 gr di spaghetti a persona.
2. 2/3 cucchiai da tavola di capperi dissalati in acqua corrente.
3. Uno scalogno.
4. Uno/due spicchi di aglio.
5. 3/4 filetti di alici sottolio.
6. Una manciata di prezzemolo.
7. 3/4 olive nere al forno snocciolate.
8. Un pezzetto di rametto di rosmarino.
9. Un cucchiaio di origano.
10. Mezzo peperoncino piccante.
11. 1/2 pomodori maturi a persona.
12. 2 cucchiai di olio evo a persona.
13. Un pezzo di cuore di sedano
14. Pepe bianco, o verde macinato al momento.
15. Pecorino DOC abruzzese in scaglie, se gradito.

PROCEDIMENTO

Sbollentare i pomodori maturi, pelarli e farli raffreddare in frigo.

In una terrina capiente quanto basta per contenere gli ingredienti prima, e la pasta dopo, mettere i pomodori raffreddati e i cucchiai di olio.

Preparare un battuto non troppo finemente tritato con tutti gli ingredienti elencati sopra.

Incorporare il battuto con l'olio e il pomodoro crudo pelato e amalgamare il composto.

Cuocere gli spaghetti con un pizzico di sale nell'acqua, scolarli al dente e insaporirli nel composto mescolando bene.

Il piatto si presta a essere arricchito con l'aggiunta di 4/5 cozze a persona e di un po' d'acqua di cottura delle stesse.

(Vedi Ricetta 34)

Gianni Scassa

38) Spaghetti matricianati con mousse di patate

INGREDIENTI A PERSONA

1. Una patata
2. Un rametto di broccolo verde
3. 40 gr di guanciale di qualità
4. Tre cucchiai di olio EVO
5. Pepe q.b.
6. 80 gr di spaghetti di qualità

PROCEDIMENTO

Lessare la patata con la buccia e il rametto di broccolo verde in acqua con un pizzico di sale.
Tostare il guanciale tagliato a pezzetti non troppo piccoli in padella antiaderente, fino a coloritura e perdita del grasso dello stesso.

Scolare il guanciale tostato e liberarlo dal grasso liquefatto, asciugandolo con Scottex.
In un recipiente di portata da pasta mettere:
Le patate bollite tagliate a pezzettini.
I rametti di broccolo verde sbriciolati.
L'olio q.b. per persona.
Sale e pepe q.b.
Un po' di acqua di cottura della pasta.

Tritate gli ingredienti con il pimer, ma senza farli troppo liquidi.
Scolare gli spaghetti e metterli nel composto mescolando bene il tutto.

Aggiungere il guanciale tostato.
Se gradito, aggiungere un buon pecorino abruzzese.

39) Chitarra abruzzese alla Faruk

(Rielaborazione della ricetta “rubata” da un grande della ristorazione, Narciso Bonetti, che ebbi l’occasione di conoscere frequentando il suo ristorante Casa Mia, famoso in Abruzzo, negli anni Settanta)
Dosi e ingredienti per quattro persone
350 gr di fettuccine all’uovo, o Chitarra abruzzese, se preferita.
16 scampi sgusciati a crudo, più tre quattro interi per la presentazione del piatto.
12 cozze sgusciate e tre, quattro con il guscio per la presentazione del piatto.
16 teste degli scampi,16 gamberi
Uno, due cucchiai di Curry, marca MIDA TRS, Hot (Piccante) o Mild (Non piccante) reperibile nei negozi indiani e cinesi. (La quantità del Curry dipende dai gusti)
Una noce di burro per ogni 100 gr di spaghetti
350 cl di panna da cucina, comunque 100 cl per 100 gr di pasta
Un bicchierino di buon brandy, uno spruzzo di buon vino bianco.
Uno scalogno, il succo di 1/2 lime
Sale e pepe nero macinato al momento q.b. prezzemolo e peperoncino se graditi.
Una bustina di zafferano, olio EVO a filo fondo tegame

PROCEDIMENTO
In un tegame che poi possa contenere la pasta da mantecare, mettere l’olio a filo fondo, il burro e fare caramellare lo scalogno tritato finemente.
Sfumare il vino bianco prima, poi il brandy fino a completa evaporazione dell’alcool.
Spremere a mano le teste degli scampi aggiungendo il liquido della spremitura al soffritto.
Aggiungere la panna e amalgamare con il soffritto a fuoco molto basso.
Bollire in acqua le teste degli scampi spremute con qualche foglia di prezzemolo e un po’ di sale per avere un court Bouillon delicato. (La polpa delle chele, se gradita, è ottima da gustare a parte.)
Scolare le teste degli scampi.
Nell’acqua di bollitura delle teste spremute, stemperare: 1 lo zafferano, 2 il curry, 3 il succo di ½ lime.
Aggiungere Il composto alla salsa base, che deve essere cremosa e in equilibrio tra panna, burro, olio e court Bouillon.
Aggiungere alla salsa le cozze scottate e sgusciate, i gamberetti e infine gli scampi sgusciati crudi. Questi in pochi minuti diventeranno rosa.
Controllare la salatura e aggiungere poco pepe macinato al momento.
Tenere sempre il tegame con la salsa sul fuoco basso, senza mai farla raffreddare.
Scolare la pasta molto al dente e terminare la cottura mantecandola nella salsa.
Guarnire il piatto con gli scampi interi, le cozze scottate aperte, qualche gambero e prezzemolo finemente tritato.
Il peperoncino abruzzese è a discrezione, perché potrebbe essere in contrasto con il piccante del Curry.

Gianni Scassa

40) Linguine, o spaghetti al filetto di baccalà

Ingredienti per 4 persone

1. 300 gr di filetto di baccalà di qualità, già tenuto in ammollo.
2. 7/8 peperoni dolci secchi.
3. 2 Cucchiai di conserva di pomodoro di qualità.
4. Farina q.b. per infarinare i filetti
5. Uno spicchio di aglio
6. 5/6 cucchiai di EVO
7. 300 gr di linguine di qualità, non troppo strette
8. 2/3 cucchiai di mollica di pagnotta di pane raffermo
9. 1 lime biologico
10. Un ciuffo di prezzemolo tagliuzzato finemente
11. Un pizzico di pepe macinato al momento

PROCEDIMENTO

In una padella grande abbastanza per contenere le linguine, scaldare l’olio, imbiondire l’aglio e tostare i peperoni dolci togliendo e rimettendo la padella dal fuoco per evitare che l’olio frigga e bruci i peperoni.
Mettere i peperoni tostati in congelatore per 7/8 minuti e poi in un mortaio,.
Pestarli aggiungendo qualche cucchiaio di olio della tostatura e l’aglio se gradito fino ad ottenere un composto cremoso.
Ricavare dal filetto dei pezzi di media grandezza , spolverarli nella farina e rosolarli nell’olio della padella, sfumarli con uno spruzzo di vino bianco, meglio se prosecco, toglierli appena dorati e metterli da parte.
Aggiungere alla base di rosolatura altri tocchetti di baccalà e lasciarli cuocere nella salsa per insaporirla.
Aggiungere il composto cremoso di peperoni tostati, la conserva e un po' di acqua calda.
In un padellino antiaderente, tostare la mollica di pane raffermo, finché non brunisce.
Cuocere le linguine in acqua poco salata e saltarle, appena cotte al dente nella padella della salsa, aggiungendo, se necessario, un pò di acqua di cottura della pasta.
Spolverare la pasta con pepe macinato al momento e la mollica tostata.
Grattugiare sulla mollica un po' di scorza di lime.
Aggiungere il prezzemolo tritato e servire.

NOTA

Prestare attenzione alla salatura della salsa e della pasta, regolandola in base alla sapidità dei filetti di baccalà

41) Spaghetti con i ricci di mare

INGREDIENTI

1. 12 Ricci di mare a persona
2. Aglio, possibilmente fresco
3. Peperoncino con moderazione
4. Olio EVO
5. 80/100 Gr di spaghetti alla trafila di bronzo di qualità
6. Scorza di un limone biologico
7. Prezzemolo intero e tritato.

PROCEDIMENTO

Aprire i ricci e con un cucchiaino prendere la polpa e il liquido e metterli in una tazza, o bicchiere.

In una padella far rosolare in olio q.b. uno spicchio di aglio, peperoncino, una striscia di scorza di limone e un gambo intero di prezzemolo.

Togliere gli ingredienti appena rosolati.

Nello stesso olio di rosolatura, aggiungere un trito abbondante di prezzemolo.
Cuocere gli spaghetti e saltarli in padella nel trito, aggiungendo per evitare che si asciughino troppo un po' di acqua della pasta.

Togliere la padella dal fuoco, aggiungere i ricci crudi agli spaghetti e grattugiare sopra di essi un po' di scorza di limone.

42) Seppie ripiene caramellate al coccio

INGREDIENTI

1. Una seppia dell'Adriatico a persona.
2. Una cipolla di Tropea, ogni due seppie.
3. Due spicchi di aglio.
4. Mollica di pagnotta rafferma sufficiente per il ripieno delle seppie. Prezzemolo Olio EVO.
5. Un uovo.
6. 30 g di buon pecorino.
7. Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO Preparare il ripieno amalgamando la mollica bagnata e strizzata, l'uovo sbattuto, l'aglio e il prezzemolo tritati, il pecorino grattugiato, l'olio il sale e il pepe.

Riempire le seppie con il composto, che deve essere compatto, e chiuderle con degli stuzzicadenti.

In un coccio fare appassire le cipolle in olio sufficiente a fuoco bassissimo.

Mettere le seppie sulle cipolle appassite e farle cuocere a fuoco lento nella loro acqua, che rilasceranno.

Prolungare la cottura a fuoco bassissimo, fino a caramellatura delle cipolle e delle seppie.

43) Crudo e scialatielli di Seppia Generosa

Generosa perché permette di ricavare un ottimo crudo per antipasto, o secondo e un succulento primo.

INGREDIENTI

1. Una seppia a persona per porzioni abbondanti, diversamente ne è sufficiente una sola, per due persone.
2. 4/5 peperoni dolci secchi.
3. Uno spicchio di aglio.
4. Olio q.b.
5. Peperoncino piccante.
6. Un paio di cucchiai di buon concentrato di pomodoro.
7. Acqua calda q.b.

PROCEDIMENTO

Per il crudo

Distendere la seppia sul tagliere e con uno coltello per sfilettare ben affilato tagliarla in orizzontale in modo da ottenere degli strati sottili e uniformi.
Lasciarli a bagno in olio di qualità e poi condirli con cipolla di tropea, peperoncino verde fresco e uno spruzzo di buon aceto di mele.
Servire il crudo di seppia sul pane abbrustolito.

Per il sugo

Dopo aver tostato in poco olio caldo tre peperoni dolci secchi per persona, quando si raffreddano, pestarli in un mortaio aggiungendo l'olio di tostatura e qualche grano di sale grosso, fino a ottenere un composto cremoso.
In una padella far rosolare con aglio e prezzemolo i tentacoli della seppia (otto tentacoli corti e due lunghi).
Aggiungere alla seppia rosolata un cucchiaio di buon concentrato di pomodoro e subito dopo i peperoni pestati nel mortaio.
Cuocere gli scialatielli e appena sono al dente, saltarli in padella con il sugo, aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta.

Gianni Scassa

44) Pappardelle 3.0 con funghi porcini

INGREDIENTI per quattro persone

1. 150 gr di polpa di vitello, 150 gr di collo di maiale, 150 gr di castrato/agnello.
2. 15/20 gr di porcini di qualità secchi da rinvenire in acqua. In caso di porcini freschi due tre a persona, se piccoli, di meno, se grandi.
3. Ingredienti per un brodo vegetale, sedano, cipolla e altro.
4. Un po' di vino bianco.
5. Parmigiano grattugiato a scaglie.
6. Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliuzzare a pezzetti piccoli, i tre pezzi di carne.

Preparare un litro di brodo vegetale.

Rinvenire i porcini in acqua con un pizzico di sale.

In un tegame che possa contenere le pappardelle, fare un soffritto leggero con aglio, cipolla, prezzemolo ed eventuali erbe aromatiche.

Rosolare la carne sminuzzata.

Sfumare con poco vino bianco.

Aggiungere i funghi porcini rinvenuti in acqua.

Salare e pepare il tutto.

Far cuocere la carne e i funghi aggiungendo il brodo vegetale.

Cuocere le pappardelle per alcuni minuti nel brodo vegetale.

Scolarle e terminare la cottura mantecandole nella salsa, aggiungendo il brodo vegetale in piccole quantità.

Servire con parmigiano grattugiato a scaglie e prezzemolo.

45) Sugo 3.0 per la pasta alla Mulinara (Mugnaia)

INGREDIENTI per quattro persone

1. Pasta alla Mugnaia Kg 1
2. 150 gr di polpa di vitello, 150 gr di collo di maiale, 150 gr di castrato/agnello, qualche osso da brodo.
3. Ingredienti per soffritto, aglio, cipolla e altro di gradimento.
4. Un po' di vino bianco.
5. Passata di pomodoro 1,5 lt, un cucchiaio di concentrato di pomodoro.
6. Sale e pepe q.b.
7. Parmigiano grattugiato.

PROCEDIMENTO

In un tegame fare un soffritto leggero con aglio, cipolla ed eventuali erbe gradite.

Rosolare i tre tipi di carne e le ossa.

Sfumare con poco vino bianco.

Aggiungere e stemperare nella base del soffritto il mezzo cucchiaio di conserva di pomodoro.

Aggiungere la passata di pomodoro, salare e pepare.

Fare cuocere il tutto a fuoco molto lento, fino a ottenere una salsa densa.

Cuocere la pasta e condirla in sequenza, prima con parmigiano, poi con la salsa e infine con altro parmigiano.

46) Maltagliati con ceci, vongole, cozze e seppie

INGREDIENTI per quattro persone.

1. 500 gr. di maltagliati, o tacconelli.
2. 4/5 Peperoni dolci secchi.
3. 250 gr di ceci. Un aglio sbucciato.
4. 2/3 cucchiai di conserva di pomodoro.
5. Un kg di cozze
6. ½ Kg di vongole Adriatico.
7. Una striscia di peperone verde
8. Olio EVO q.b.

PROCEDIMENTO
In un tegame tostare i peperoni dolci secchi dopo averli privati dei semi e del picciolo. (Vedi Tostatura dei Fuffulloni nel ricettario.)
Aprire le vongole e le cozze, sgusciarle e filtrare l'acqua.
Cuocere i ceci dopo averli tenuti a bagno per una notte, in acqua, lauro, aglio vestito e poco sale. Nell'olio di tostatura dei peperoni dolci rosolare i tentacoli di seppia. (Vedi appresso) Aggiungere i cucchiai di conserva e amalgamare. Amalgamare il tutto per qualche minuto e aggiungere il fumetto. Cuocere i maltagliati e ben scolati metterli nel sugo fatto, che sarà brodoso, ma denso.
Attenzione al sale, data la sapidità delle acque dei frutti, ne occorrerà pochissimo per cuocere i maltagliati.

I segreti del Ghiottone
Nella preparazione di questa salsa, hanno avuto un ruolo di valore aggiunto de tentacoli di seppia Adriatico, la pelle, le lische e le teste di gallinelle e di triglie sfilettate, usate per fare dei crudi. Gli scarti, si fa per dire, sono stati usati per un court Bouillon molto denso, che ha 37 *arricchito il sugo di cui sopra. Il fumetto è stato così così concepito. In un pentolino da litro, dopo aver rosolato in olio un gambo di sedano con le foglie, tre pomodorini datterino, un pezzo di cipolla, uno spicchio di aglio e del prezzemolo con il gambo, spezzettato a mano, si sono ben rosolati anche gli scarti dei pesci. Si è poi aggiunta dell'acqua semplice mescolata con quella di cottura delle vongole e delle cozze. Il composto bollito a fuoco lento per trenta minuti e ridottosi a poco più della metà è stato spatolato a setaccio per ottenere un fumetto molto denso, saporito e profumato. In fase di rosolatura iniziale della base del sugo, si sono aggiunti i tentacoli delle seppie, prima e infine il fumetto.*

47) Tubetti, o altra pasta corta, patate e frutti di mare

INGREDIENTI per quattro persone

1. 1 patata a persona
2. 500 g di cozze
3. 500 g di vongole veraci, o di lupini dell'Adriatico
4. 300 g di Tubetti, o di pasta corta
5. Olio extravergine d'oliva q.b.
6. 3 spicchi di aglio.
7. Prezzemolo q.b.
8. Due, tre strisce di peperone verde.
9. 1/2 bicchiere di vino bianco secco.
10. Un rametto di rosmarino.
11. Sale, pepe e peperoncino verde se è stagione

PROCEDIMENTO.
In un tegame mettere un filo di olio, uno spicchio di aglio e il rametto di rosmarino.

Quando l'aglio si rosola, aggiungere i frutti, sfumare con un pò di vino bianco e poi aggiungere un mezzo bicchiere di acqua.

Quando i frutti si aprono, toglierli dal fuoco e sgusciarli. Continuare a far bollire l'acqua dei frutti facendola ritirare un pò. Velare il fondo di una padella co un filo di olio.

Rosolare due, tre spicchi di aglio tagliati a fettine.

Mettere le patate tagliate a fettine di mezzo cm un pizzico di sale.

Fare rosolare le patate per pochi minuti aggiungendo il liquido di cottura dei frutti.

Aggiungere abbondante prezzemolo tritato.

Cuocete al dente i tubetti al dente e insaporiteli nella salsa che in questo caso in bianco.

48) Bucatini alla trescatora

INGREDIENTI

1. Mezza papera con le interiora; cuore, fegato (se piace) e durelli.
2. Olio EVO, pepe e sale q.b. per ungere la papera.
3. Erbe aromatiche; rosmarino, timo, maggiorana, mezza cipolla bianca e aglio.
4. 1 kg di pomodori da sugo, o una bottiglia di pomodoro fatta in casa.
5. Un cucchiaio di conserva di qualità.
6. Pecorino abruzzese di qualità grattugiato, o da grattugiare al momento q.b.
7. Bucatini non troppo grandi.

PROCEDIMENTO

Insaporire massaggiandola la papera con gli ingredienti di cui sopra, alla seconda e terza riga. Distenderla su carta da forno e cuocere in forno a 200°per circa un'ora finché non sia ben rosolata.

Mentre si cuoce la papera, in un tegame scottare soffriggendole in olio e aglio le interiora sminuzzate.

Appena cotta, tagliare la papera a pezzi.
Scegliere i pezzi meno carnosi: ali, collo e piedi se presenti e metterli in un tegame con un filo di olio do cottura della stessa.
Aggiungere un cucchiaio di conserva di qualità e amalgamarla con i pezzi.

Aggiungere le interiora.
Coprire i pezzi soffritti per cinque minuti con pomodoro fresco lessato, passato e salato pochissimo.

Portare a ebollizione la salsa.
Ridurre la fiamma al minimo.
Fare cuocere e ritirare il sugo di pomodoro, secondo il principio del ritorno dell'olio a galla.

Condire il sugo i bucatini al dente e aggiungere il pecorino.
Servire come secondo i pezzi di papera cotta al forno e al sugo.

Un'alternativa ai bucatini è data dalle pappardelle all'uovo fatte in casa.

49) Spaghetti alla trappitara (Del frantoiano)

1. INGREDIENTI (Le quantità dipendono dal numero di persone)
   Olio Evo, possibilmente novello.
2. Scalogno, o aglio se preferito.
3. Alici, o sarde sotto sale.
4. Mollica di pane raffermo sbriciolata.
5. Olive novelle.
6. Peperone dolce tritato.
7. Mentuccia.
8. Prezzemolo.

PROCEDIMENTO
In una padella far rosolare l'aglio, o lo scalogno.

Aggiungere le alici, o le sarde e farle squagliare nell'olio.

Aggiungere le olive novelle e saltarle.

Aggiungere il peperone dolce e secco tritato.

In un pimer emulsionare con olio delle olive senza nocciolo, un ciuffo prezzemolo, di mentuccia e della mollica di pane raffermo sbriciolata.

In un padellino antiaderente tostare la mollica di pane.

Saltare gli spaghetti, o le pappardelle al dente nel composto di cui sopra.

Servire la pasta con la mollica tostata.

50) Spaghetti, o linguine larghe al tonno sottolio

INGREDIENTI (Le quantità dipendono dal numero di persone)
Olio Evo
Aglio
Un ciuffo di prezzemolo con gambo.
Prezzemolo tritato.
Capperi salati, e sminuzzati a coltello.
Un pomodorino Piccadilly, o Pachino a persona.
Origano, meglio se fresco.
Olive taggiasche snocciolate.
Tonno sottolio di oliva di qualità.

PROCEDIMENTO

1) In una padella imbiondire aglio e il gambo di prezzemolo.
2) Toglierli, se non graditi, appena rosolati.
3) Aggiungere i capperi i pomodorini sminuzzati e le olive taggiasche snocciolate.
4) Cuocere a fuoco basso il composto contemporaneamente alla cottura della pasta.
5) Scolare la pasta ancora molto al dente.
6) Terminare la cottura saltandola in padella nel composto, se necessario, aggiungere un po' di acqua di cottura.
7) Fuori dal fuoco, aggiungere il tonno sottolio e spolverare la pietanza con origano e prezzemolo tritato.

51) Paella rivisitata

INGREDIENTI per 3/4 persone di appetito normale
500 gr di riso Carnaroli.
4/5 Peperoni verdi piccoli friggitelli.
Una testa di aglio
Uno scalogno.
Un paio di cucchiai di paprika dolce, o pimenton spagnolo in polvere.
Un cucchiaio di conserva di qualità.
Un litro e mezzo di brodo vegetale e di pesce; sedano, carota prezzemolo, teste degli scampi, qualche cozza e qualche vongola.
Un ciuffo di prezzemolo con il gambo
Mezzo rametto di rosmarino
Mezzo bicchiere di vino bianco.
Un pugno piselli e un pò di fagiolini, se graditi.
Una bustina di zafferano.
Olio evo, sale e pepe q.b.
Una bistecca di collo di maiale
Un petto di pollo
3/4 Pezzi di coniglio
Mezzo kg di cozze
Un pugno di vongole
8/10 Scampi
8/10 Panocchie, Cicale di mare
Una seppia di media grandezza

PROCEDIMENTO
1) In una padella di ferro, in olio quanto basta, fare rosolare un paio di spicchi di aglio e lo scalogno.
2) Appena imbionditi aggiungere i peperoni friggitelli tagliati a pezzetti, farli appassire.
3) Seguendo l'ordine, spremere prima la testa degli scampi nel soffritto base e metterla da parte dopo che è stata ben spremuta.
4) Soffriggere uno dopo l'altro tutti gli ingredienti elencati sopra.
5) Sfumare il soffritto con un pò' di fumetto di cui sotto.
6) Aggiungere la paprika in quantità modesta.
7) Amalgamare nel soffritto una punta di cucchiaio di conserva, il soffritto deve essere rosato e non rosso.
8) In un'altra padella, in un filo di olio fate rosolare un pò di prezzemolo con il gambo, un paio di agli e mezzo rametto di rosmarino. Rosolato l'aglio aggiungete

parte delle cozze e delle vongole, gli scampi le pannocchie e una tazza di acqua, lasciando da parte un po' di cozze e di vongole per il fimetto.

9) Appena le cozze e le vongole si aprono toglietele dal fuoco.
10) Aprire le cozze e le vongole.
11) Tenere da parte il l'acqua di cottura dopo averla filtrata, se necessario. Questa è preziosa per dare la prima bagnatura al riso.
12) Preparare un brodo vegetale aggiungendo agli ingredienti del brodo vegetale le teste degli scampi spremute nel soffritto, con tutte le chele, le cozze e le vongole messe da parte, uno scampo, una pannocchia e un pizzico di sale. Fare ritirare il brodo quanto basta per avere sapore.
13) Nel soffritto fatto in precedenza fare tostare il riso, dopo averlo lavato.
14) Appena leggermente tostato e amalgamato nel soffritto irrorarlo per prima con l'acqua delle cozze e vongole.
15) Quando la prima bagnatura si ritira, procedere con la cottura del riso coprendolo a filo con il fumetto.
16) Ripetere la bagnatura fino a cottura del riso.
17) Aggiungere la bustina di zafferano sciolta in acqua calda.
18) Aggiungere al riso, gli scampi, le pannocchie, le cozze e le vongole sgusciate e qualche cozza e vongola con il guscio.
19) Attendere un leggero raffreddamento del riso, che bollente non permette di gustare l'amalgama di sapori.
20) Servire il riso accompagnato da una mousse di agli e olio passati al pimer.

52) Spigola al sale

Cucinata così solo per accontentare un amico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1. Spigola da 1 kg
2. 2 Kg di sale grosso
3. 400 g di albume
4. 1 Scorza limone
5. 1 Scorza arancia
6. Un rametto di rosmarino
7. 8 g pepe bianco
8. 4 g di polvere finocchietto
9. 4 Cucchiai di olio extravergine di oliva
10. 4 Cucchiai di prezzemolo tritato
11. 1 Cucchiaio e mezzo di capperi
12. 3/4 acciughe sott'olio
13. 2 Cucchiai di mollica di pane
14. 2 Cucchiai di aceto di vino bianco
15. 2 cubetti ghiaccio

Montare gli albumi a neve quasi ferma.
Mettere in una ciotola sale e odori, mescolare bene e unire gli albumi montati.

Pulire bene la spigola dalle interiora.
Mettere su una teglia da forno una parte del miscuglio di sale, mettere la spigola e coprire con il resto del composto.

Con la lama del coltello fare 3/4. incisioni sotto le branchie.
Mettere in forno a 170° per 25 minuti.

Nel frattempo, preparare la salsa verde mettendo nel mixer prezzemolo capperi mollica ammollata nell'aceto, cubetti di ghiaccio e olio extravergine. Frullare e servire come salsa per condire la spigola.

Gianni Scassa

53) Pasta con broccoli e razza

Ingredienti

1 kg circa di arzilla (razza chiodata); 500 g di broccolo romanesco.

200 g di pasta di spaghetti spezzati, o interi.

200 g di pomodori da salsa, se stagione o in. mancanza pelati.

1 acciuga sotto sale.

2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

1 pezzo di cipolla,1 costa di sedano, 1 grosso spicchio d'aglio, prezzemolo e peperoncino.

Un pò di vino bianco secco, sale e pepe q.b.

In una padella con bordi alti rosolare in poco olio d'oliva il sedano, la cipolla , qualche gambo di prezzemolo e sfumare con uno spruzzo di vino.
Alla coloritura delle verdure aggiungere la razza pulita e dopo una leggera rosolatura aggiungere acqua sufficiente per terminare la cottura degli spaghetti e salare il tutto.
Portare a ebollizione, lasciare cuocere la razza per 10 minuti. Quando è cotta, tirarla su con una schiumarola e pulirla togliendo la testa, la pelle e le cartilagini.
Mettere da parte la polpa (condita con olio e limone, può essere servita come antipasto o come secondo) e rimettere le cartilagini e tutti gli scarti nella pentola con il brodo lasciando cuocere per una ventina di minuti.
Nel frattempo, in un'altra padella preparare un trito finissimo con l'aglio, una manciatina di prezzemolo, poco peperoncino e l'acciuga lasciandola squagliare.
Fare appassire il tutto a fuoco moderato e aggiungere i pomodori spezzettati.
Dividere il broccolo in cimette (tagliate in due o in quattro quelle più grosse) lavarlo e aggiungerlo alla salsa, lasciandolo insaporire e cuocere per pochi minuti.
Aggiungere la salsa con i broccoli al brodo di cottura della razza di cui sopra dopo avergli tolto le lische e le altre cartilagini.
Unire anche dei pezzettini di polpa recuperati dagli scarti e proseguire la cottura per altri dieci minuti.
Scottare la pasta in acqua leggermente salata e dopo 6/7 minuti scolarla e finire la cottura nel brodo con i broccoli. Servire la minestra ben calda, rigorosamente senza formaggio.

EDIZIONI PER CONTO MIO

Pescara, Londra e Santiago de Compostela .
Ultima revisione V-X-2023
Grazie per l'attenzione.
To be continued…